

Nr. 7 / Juli 2025, Köln

#weareanuga #sustainablegrowth

Nachhaltige Lebensmittelideen im Rampenlicht: Anuga stärkt Innovationsprofil durch Zusammenarbeit mit Ecotrophelia Europe

**Junge Food-Talente mit visionären Produktideen auf der Anuga +++
Zusammenarbeit fördert gezielt Nachwuchs und Fachkräfte +++
Wettbewerb verbindet Wissenschaft, Industrie und
Unternehmertum +++ Preisverleihung auf der Trend Zone im
Boulevard Nord**

Die Anuga, weltweit größte Fachmesse für Lebensmittel und Getränke, unterstreicht auch in diesem Jahr ihren Anspruch als Innovationsplattform der Branche: Mit der erneuten Zusammenarbeit mit Ecotrophelia Europe, dem wichtigsten europäischen Wettbewerb für nachhaltige Lebensmittelinnovation, schafft die Anuga eine Bühne für visionäre Produktideen, junge Talente und zukunftsweisendes Unternehmertum. Im Rahmen der Anuga 2025, die vom 4. bis 8. Oktober in Köln stattfindet, wird das europäische Finale von Ecotrophelia Europe am 7. und 8. Oktober im Congress-Centrum Nord ausgetragen. Die feierliche Preisverleihung erfolgt auf der Trend Zone im Boulevard Nord.

„Die Partnerschaft mit Ecotrophelia Europe ist für uns ein strategischer Impulsgeber für die gesamte Lebensmittelbranche. Gemeinsam schaffen wir eine Plattform, auf der nachhaltige Innovation, junges Unternehmertum und industrielle Vernetzung auf höchstem Niveau zusammenfinden“, betont Jan Philipp Hartmann, Director Anuga.

Durch die Zusammenarbeit mit Ecotrophelia Europe setzt die Anuga bewusst ein Zeichen: für die Förderung junger Talente, für nachhaltige Wertschöpfung - und für die Zukunft der Lebensmittelindustrie.

„Wir freuen uns, für den Wettbewerb 2025 wieder auf der Anuga zu sein. Unsere Zusammenarbeit mit der Koelnmesse bildet die Grundlage für unsere Bemühungen, unsere Wettbewerber zusammenzubringen und ihnen die Möglichkeit zu geben, zu erleben, wie die Lebensmittelindustrie in einer sich schnell verändernden Welt innovativ ist. Wir schätzen die Unterstützung und Kreativität des Anuga-Teams, damit wir unsere aufstrebenden Talente in Aktion zeigen können“, zeigt sich Maarten van der Kamp, Präsident von Ecotrophelia Europe, begeistert.

Ecotrophelia Europe - Ideenschmiede für nachhaltige Lebensmittelkonzepte
Ecotrophelia Europe gilt als „Champions League“ der Lebensmittelinnovation und prägt seit über 25 Jahren den europäischen Innovationsdiskurs in der Ernährungswirtschaft. Jedes teilnehmende Land organisiert einen nationalen Vorentscheid, bei dem die innovativsten Konzepte für nachhaltige Lebensmittelprodukte ausgewählt werden - entwickelt von Studierendenteams mit 2



Anuga
04.10. - 08.10.2025
www.anuga.de

Ihr Kontakt bei Rückfragen:

Jana Hohlfinger

Telefon

+49 221 821-3468

E-Mail

J.Hohlfinger@
koelnmesse.de

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
Postfach 21 07 60
50532 Köln
Deutschland
Telefon +49 221 821-0
Telefax +49 221 821-2574
info@koelnmesse.de
www.koelnmesse.de

Geschäftsführung:

Gerald Böse (Vorsitzender)
Oliver Frese

Vorsitzende des Aufsichtsrats:
Oberbürgermeisterin Henriette
Reker

Sitz der Gesellschaft und
Gerichtsstand: Köln
Amtsgericht Köln, HRB 952

bis 10 Mitgliedern. Die jeweiligen Siegerteams treten anschließend im europäischen Finale gegeneinander an, das im Rahmen der Anuga ausgetragen wird. Koordiniert werden die nationalen Runden durch die jeweiligen Lebensmittelverbände.

Seite

2/3

Veranstaltet wird der Wettbewerb von der by EEIG (European Economical Interest Grouping) Ecotrophelia, einem Zusammenschluss aus sieben nationalen Lebensmittelverbänden sowie den europäischen Branchenorganisationen FoodDrinkEurope und EIT Food.

Förderung von Innovation und Zusammenarbeit in ganz Europa

Ziel des Wettbewerbs ist es, ein europaweites Innovationsökosystem zu etablieren und nachhaltige Produktideen aus Hochschulen und Universitäten langfristig in marktfähige Konzepte zu überführen. Die Teilnehmenden profitieren von direktem Kontakt zur Industrie, Investoren und Förderpartnern.

Zum ersten Mal nimmt mit Korea ein außereuropäisches Land am Ecotrophelia Europe Wettbewerb teil - eine besonders passende Erweiterung, da Korea in diesem Jahr auch offizielles Partnerland der Anuga ist. Diese erstmalige Teilnahme markiert einen bedeutenden Schritt in der internationalen Sichtbarkeit des Wettbewerbs und unterstreicht die weltweite Relevanz nachhaltiger Lebensmittelinnovation. Besonders erfreut zeigen sich die Organisatoren, in diesem Jahr ein koreanisches Studententeam mit vier Mitgliedern begrüßen zu dürfen, das mit seinem innovativen Produkt ‚To-flex‘ antritt. Die Verbindung von Korea als Partnerland der Anuga und als erster nicht-europäischer Teilnehmer beim Ecotrophelia Europe Wettbewerb ist ein starkes Symbol für die zunehmende globale Vernetzung und die wachsende Bedeutung zukunftsweisender Lebensmittelkonzepte.

Die Einbindung des europäischen Finales in die Anuga ist ein weiterer Meilenstein in der Entwicklung von Ecotrophelia Europe und zugleich eine Bereicherung für die Anuga selbst: Sie bringt frische Ideen, neue Zielgruppen und wertvolle Impulse für die gesamte Lebensmittelbranche nach Köln.

Mehr Informationen: [ECOTROPHELIA Europe Wettbewerb - Preisverleihung | Anuga](#)

Koelnmesse - Fachmessen für die Lebensmittelbranche und Lebensmittelproduktion:

Die Koelnmesse ist ein internationaler Marktführer in der Organisation von weltweiten Fachmessen für die Lebensmittel- und Getränkebranche sowie die Lebensmittelproduktion. Mit Veranstaltungen wie der Anuga, Anuga FoodTec, ISM und ProSweets Cologne deckt die Koelnmesse ein breites Spektrum ab - von den Zutaten über die Produktion und Verpackung bis hin zur fertigen Ware sowie den neuesten Technologien und Innovationen. Diese weltweit führenden Fachmessen, die in Köln stattfinden, setzen Maßstäbe in ihren jeweiligen Bereichen. Darüber hinaus organisiert die Koelnmesse zahlreiche Fachmessen mit branchenspezifischen Schwerpunkten in weiteren wichtigen Märkten weltweit, darunter Brasilien, China, Indien, Italien, Japan, Kolumbien, Thailand und die Vereinigten Arabischen Emirate. Durch diese globalen Aktivitäten bietet die Koelnmesse ihren Kund:innen maßgeschneiderte Veranstaltungen und führende regionale Fachmessen in einer Vielzahl von Märkten, was die Grundlage für nachhaltige internationale Geschäfte

schafft. Die Koelnmesse ist somit bestens positioniert, um Innovationen und Entwicklungen sowohl in der Lebensmittelbranche als auch in der Lebensmittelproduktion voranzutreiben.

Seite

3/3

Weitere Infos: <https://www.anuga.de/die-messe/anuga/branchenmessen/>

Die nächsten Veranstaltungen:

Anuga Select India - Uniting Innovation, Collaboration, and Growth in the Global F&B Landscape, Mumbai 20.08. - 22.08.2025

ISM Middle East - The Heart of Sweets and Snacks in the Middle East, Dubai 15.09. - 17.09.2025

Anuga - Die Leitmesse für die globale Ernährungswirtschaft, Köln 04.10. - 08.10.2025

Anmerkung für die Redaktion:

Fotomaterial der Anuga finden Sie in unserer Bilddatenbank im Internet unter <https://www.anuga.de/presse/multimedia/bilddatenbank/>.

Presseinformationen finden Sie unter <https://www.anuga.de/presse/presseinformationen/presseinformationen-der-anuga/>.

Bei Abdruck Belegexemplar erbeten.

Anuga im Social Web:

<https://www.facebook.com/anugacologne>

<https://www.instagram.com/anugacologne/>

<https://www.linkedin.com/company/anugashowcase>

Ihr Kontakt bei Rückfragen:

Jana Hohlfinger

Public and Media Relations Managerin

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Köln

Deutschland

Telefon: +49 221 821 3468

E-Mail: j.hohlfinger@koelnmesse.de

www.koelnmesse.de